



ACETIFICIO CARANDINI EMILIO S.P.A.

Via per Formigine 54 - 41051 Castelnovo Rangone (MO)  
Tel +39 059535320 Fax +39 059536306

e.mail: info@carandini.it

web: www.carandini.it

SP-B01CTT-07/03/2020 - Rev.03

PRODOTTO		CATTEL DI GIA' TUTTI I FORMATI Aceto Balsamico di Modena IGP - B01NCA					
DESCRIZIONE		COMPOSIZIONE					
Aceto Balsamico di Modena IGP prodotto secondo disciplinare DPC030		Aceto di vino, mosto d'uva concentrato <sup>(1)</sup> (1): vitigni: Albana, Ancellotta, Fortana, Lambrusco, Montuni, Sangiovese e Trebbiano					
INDICAZIONE PER L'ETICHETTATURA							
Ingredienti: aceto di vino, mosto d'uva concentrato. Contiene solfiti in conformità al Reg. UE 1169/11 e successive modifiche o alla normativa dei paesi di destinazione del prodotto							
AFFINAMENTO IN BOTTI DI LEGNO							
Almeno 60 giorni							
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE							
<b>Aspetto:</b> limpido e brillante <b>Colore:</b> bruno intenso <b>Odore:</b> caratteristico, persistente, intenso e delicato e gradevolmente acetico <b>Sapore:</b> agrodolce equilibrato, gradevole e caratteristico							
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE				CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
PARAMETRO	VALORE/RANGE DI ACCETTABILITA'	TOLLERANZA		PARAMETRO	VALORE/RANGE DI ACCETTABILITA'	TOLLERANZA	
Acidità totale <i>DM 161/86 Met II pag. 93</i>	6,00 g/100 ml	-	+ 0,50	Carica microbica in P.C.A. a 30°C per 72h	max. 80 UFC/ml	-	
Anidride solforosa	max. 100 mg/l	-	-	Lieviti	max. 40 UFC/ml	-	
Ceneri	min. 2,5 g/l	-	-	Muffe	max. 40 UFC/ml	-	
Densità a 20°C <i>IOP - LAB 02 18/02/2015 rev. 0</i>	1,0630 g/ml	- 0,0060	+ 0,0300	Le caratteristiche del prodotto non consentono la proliferazione di:			
Estratto secco netto	35 g/l	- 5	-	Enterobatteri, Coliformi, E. Coli, Lipolitica batteri, Stafilococco, Salmonella, Listeria, Lactics, Bacillus cereus, Sporocisti aerobi, Sporocisti anaerobi			
Estratto secco totale	150 g/l	- 10	-				
Metalli pesanti:	Pb	0,2 mg/l	-	+ 0,1			
	Zn	5,0 mg/l	-	+ 1,0			
	Cu	1,0 mg/l	-	+ 0,5			
Titolo alcolometrico	max. 1,5 %Vol	-	-				
Zuccheri riduttori	115 g/l	- 5	-				
pH	3,00	- 0,50	+0,50				
VALORI NUTRIZIONALI INDICATIVI (analitici) <sup>(1)</sup> (2): Reg. UE 1169/11 e successive modifiche (3): USA Reg. 21 CFR101.9				NUTRIZIONALI UE (100 ml) <sup>(2)</sup> Tolleranza: ± 20%		NUTRIZIONALI USA (15 ml) <sup>(3)(4)</sup> Tolleranza: ± 20%	
Energia <sup>(5)</sup>				77 Kcal		12 Kcal	
				328 KJ		49 KJ	
Proteine				0,5 g		0,1 g	
Grassi				0,0 g		0,0 g	
di cui saturi				0,0 g		0,0 g	
di cui monoinsaturi				0,0 g		0,0 g	
di cui polinsaturi				0,0 g		0,0 g	
di cui trans fat				0,0 g		0,0 g	
di cui colesterolo				0,0 g		0,0 g	
Carboidrati				14,2 g		2,1 g	
di cui zuccheri <sup>(6)</sup>				11,8 g		1,8 g	
Sodio <sup>(7)</sup>				16,4 mg		2,5 mg	
Fibre				assenti		assenti	
Lattosio				assente		assente	
Glutine				assente		assente	
(5): nel conteggio dell'energia è considerato anche il contributo degli acidi organici (acidità)							
(6): gli zuccheri provengono da mosti/succhi concentrati per cui per la tabella nutrizionale USA potrebbero essere considerati zuccheri aggiunti							
(7): sale: sodio x 2,5 = 41,0 mg							
(1) per applicazione del Reg. UE 1169/11, il prodotto destinato al mercato europeo può non contenere i valori nutrizionali in etichetta							
(4) il prodotto non è fonte significativa di Ca, Fe e K							
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO							
Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto senza forti sbalzi di temperatura (4°C - 30°C) e non esporlo alla radiazione solare. Prodotto stabile a temperatura ambiente (confezione chiusa) L'eventuale formazione di sedimenti è conferma della genuinità del prodotto							
SCADENZA A CONFEZIONE CHIUSA							
L'Aceto Balsamico di Modena non necessita per legge di data di scadenza ma Acetificio Carandini Emilio S.p.a. per le confezioni a marchio proprio o se richiesto specificatamente dal cliente attribuisce una scadenza massima di 5 anni							



**ACETIFICIO CARANDINI EMILIO S.P.A.**

Via per Formigine 54 - 41051 Castelnovo Rangone (MO)  
Tel +39 059535320 Fax +39 059536306

e.mail: info@carandini.it

web: www.carandini.it

SP-B01CTT-07/03/2020 - Rev.03

<b>PRODOTTO</b>	<b>CATTEL DI GIA' TUTTI I FORMATI</b> <b>Aceto Balsamico di Modena IGP - B01NCA</b>	
<b>HACCP</b>		
Acetificio Carandini Emilio S.p.a. garantisce l'applicazione del sistema di autocontrollo igienico sanitario in ottemperanza al Reg. UE 852/04 e successive modifiche sull'igiene dei prodotti alimentari		
<b>OGM</b>		
Il prodotto è privo di OGM nel rispetto del Reg. UE 1829/03 e 1830/03 e successive modifiche		
<b>ALLERGENI</b>		
La valutazione della presenza di allergeni è stata fatta nel rispetto del Reg. UE 1169/11 e successive modifiche. Il prodotto contiene solfiti Nello stesso stabilimento sono presenti anche prodotti contenenti: lattosio, sedano e senape; ma per il piano HACCP il rischio di cross contamination è nullo		
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>		
Il prodotto non è stato esposto a radiazioni ionizzanti		
<b>CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO</b>	<b>CERTIFICAZIONI DI SISTEMA</b>	
<b>APPLICAZIONE ALLE DIETE</b>		
L'Aceto Balsamico di Modena può essere utilizzato nelle diete vegetariane, vegane e nelle diete che richiedono assenza di glutine, lattosio e grassi. Non è certificato Kosher e Halal		
<b>CODICE DOGANALE</b>	<b>PROVENIENZA</b>	<b>ORIGINE PREFERENZIALE</b>
2209 <sup>(1)</sup> (1): Reg. UE 1214/07 e successive modifiche	Italia <sup>(1)</sup> (1): L.166/09 e successive modifiche	UE <sup>(1)</sup> (1): Reg. CE 1207/01
<b>NOTE PARTICOLARI SU RICHIESTA</b>	<b>APPROVATO DA RCQ:</b>  (TIMBRO E FIRMA)	
Attendiamo cortese e sollecita restituzione via fax (+39 059/536306) della presente scheda controfirmata per accettazione. In caso contrario la specifica si riterrà tacitamente accettata trascorse 48 ore		
data	timbro	firma

Codice	Descrizione	Scadenza (giorni)	Barcode art.	Barcode collo	Bottiglia						Collo				Pallet									
					Lungh. (m)	Prof. (m)	Alt. (m)	Diam. (m)	Peso lordo (kg)	Peso netto (kg)	Peso (kg)	Lungh. (mm)	Prof. (mm)	Alt. (mm)	Bottiglie per collo	Colli per piano	Piani	Bottiglie	Colli	Tipo	Lungh. (cm)	Prof. (cm)	Alt. (cm)	Peso (kg)
CTTB01NCA006CEV250DIG000	CATTEL DI GIA' CESENA VERDE 6X250ML - ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP NO CARAMELLO	1825	8032484072411	8032484074637	0,0000	0,0000	0,2190	0,0520	0,5150	0,2658	3,09	162	109	228	6	49	6	1764	294	EPAL	120	80	152	931